

70 CONGRESSO  
BRASILEIRO  
GASTRONOMIA  
FUNCIONAL



e<sup>4</sup>  
agência

# 70 CONGRESSO BRASILEIRO GASTRONOMIA FUNCIONAL

A **NUTRIÇÃO CLÍNICA** COM  
UMA **VISÃO INTEGRATIVA**

26 de Julho | São Paulo

**PROGRAMAÇÃO  
CIENTÍFICA**



26 de Julho | SEXTA-FEIRA

## CRENCIAMENTO

🕒 7h00 - 8h15

## ABERTURA

🕒 8h15 - 8h30

## AULA PRÁTICA E TEÓRICA

**ILANNA MARQUES**

Nutricionista

São Paulo



TEMA 🕒 8h30 - 9h10

**Dieta LOWFODMAP na prática: indicações clínicas e modo de fazer**

**YURICKA GODOI**

Nutricionista

São Paulo



TEMA 🕒 09h10 - 9h25

**Risoto ao pesto hipofermentativo**

## AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**MIRNA SVB**

Chef de cozinha

Bahia



TEMA 🕒 09h25 - 10h05

**Leguminosas em pratos veganos: substituições criativas**

**MIRNA SVB**

Chef de cozinha

Bahia



TEMA 🕒 10h05 - 10h20

**Receita: Tortilha de mix de feijões.**

NATURAL BREAK 10h20 - 11h

LANÇAMENTO DOC AÇÁI:  
O GUARDIÃO DA AMAZÔNIA

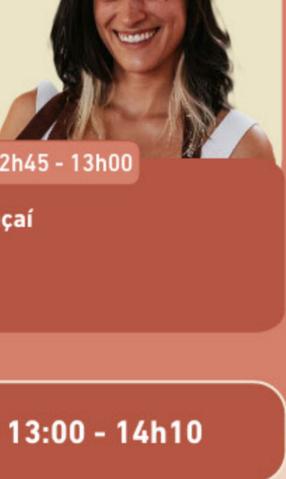
11h - 11h35

## AULA TEÓRICA

**JOÃO HERMETO**

Geógrafo, músico e empresário

Rio de Janeiro



TEMA 🕒 11h35 - 12h05

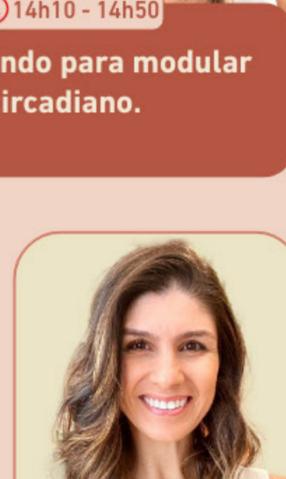
**O açaí puro na gastronomia**

## AULA PRÁTICA E TEÓRICA

**CECÍLIA LUME**

Chef de cozinha

Minas Gerais



TEMA 🕒 12h05 - 12h45

**Açaí: como aplicar em receitas salgadas e diferenciadas.**

**CECÍLIA LUME**

Chef de cozinha

Minas Gerais



TEMA 🕒 12h45 - 13h00

**Chutney de açaí**

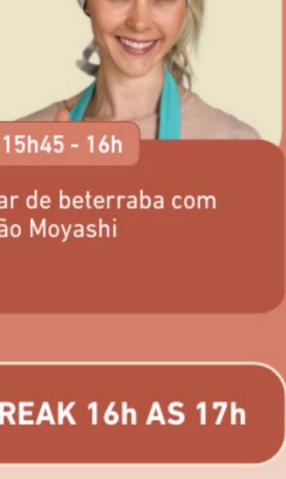
ALMOÇO 13:00 - 14h10

## AULA PRÁTICA E TEÓRICA

**PALOMA ZACCANI**

Nutricionista e Chef de cozinha

Rio Grande do Sul



TEMA 🕒 14h10 - 14h50

**Cozinhando para modular o ciclo circadiano.**

**PALOMA ZACCANI**

Nutricionista e Chef de cozinha

Rio Grande do Sul



TEMA 🕒 14h10 - 14h50

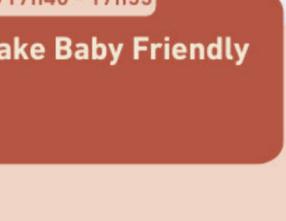
**Receita: Bowl Modulador de Melatonina**

## AULA PRÁTICA E TEÓRICA

**FRAN TONELLO**

Nutricionista e Chef de cozinha

São Paulo



TEMA 🕒 15h05 - 15h45

**Alimentação mediterrânea: como aplicar ingredientes naturais que modulam a inflamação.**

**FRAN TONELLO**

Nutricionista e Chef de cozinha

São Paulo



TEMA 🕒 15h45 - 16h

**Receita: Tartar de beterraba com Sticks de feijão Moyashi**

NATURAL BREAK 16h AS 17h

## AULA PRÁTICA E TEÓRICA

**LARISSA VIDAL**

Natural chef

Distrito Federal



TEMA 🕒 17h - 17h40

**Compensadores dietéticos na prevenção de distúrbios glicêmicos e formas saudáveis de adoçar.**

**LARISSA VIDAL**

Natural chef

Santa Catarina



TEMA 🕒 17h40 - 17h55

**Naked Cake Baby Friendly**

70 CONGRESSO  
BRASILEIRO  
GASTRONOMIA  
FUNCIONAL



e<sup>4</sup>  
agência

# 70 CONGRESSO BRASILEIRO GASTRONOMIA FUNCIONAL

A **NUTRIÇÃO CLÍNICA** COM  
UMA **VISÃO INTEGRATIVA**

**27 de Julho | São Paulo**

**PROGRAMAÇÃO  
CIENTÍFICA**



27 de Julho | SEXTA-FEIRA

## CREDENCIAMENTO

🕒 7h00 - 8h15

## ABERTURA

🕒 8h15 - 8h30

**GUSTAVO NEGRINI**

Diretor E4 Agência

São Paulo

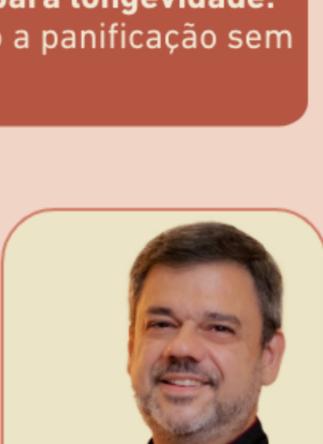


## AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**MARCELO HORTA**

Chef de cozinha

Rio de Janeiro



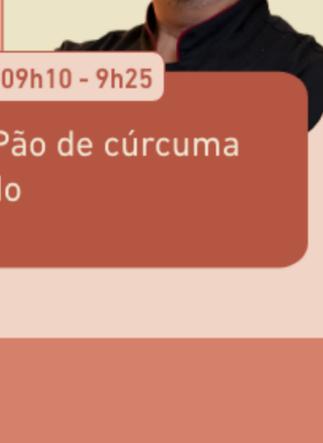
**TEMA** 🕒 8h30-9h10

**Cozinha para longevidade:** aplicando a panificação sem glúten.

**MARCELO HORTA**

Chef de cozinha

Rio de Janeiro



**TEMA** 🕒 09h10 - 9h25

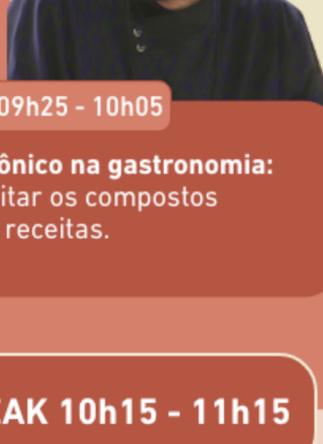
**Receita:** Pão de cúrcuma temperado

## AULA PRÁTICA

**RODRIGO ALBANO**

Chef de cozinha

São Paulo



**TEMA** 🕒 09h25 - 10h05

**Bioma amazônico na gastronomia:** como aproveitar os compostos bioativos em receitas.

**NATURAL BREAK 10h15 - 11h15**

## AULA TEÓRICA

**VIVIANE NUNER**

Nutricionista

São Paulo



**TEMA** 🕒 11h15 - 12h

**Cozinhando com fibras.** Quais são os tipos de fibras, suas principais aplicações na gastronomia, seu impacto na saúde intestinal e sistêmica

**ALMOÇO 12:10 - 14h**

## AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**CARINA MULLER**

Nutricionista e chef

São Paulo



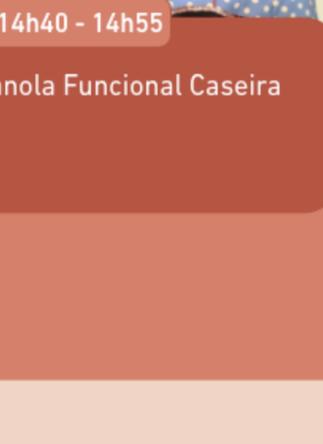
**TEMA** 🕒 14h00 - 14h40

**Cozinha para a menopausa:** incluindo alimentos naturais para prevenir e reduzir sintomas.

**CARINA MULLER**

Nutricionista e chef

Distrito Federal



**TEMA** 🕒 14h40 - 14h55

**Receita:** Granola Funcional Caseira

## AULA PRÁTICA

**NATALIA LUGLIO**

Chef de cozinha e ativista ambiental

São Paulo



**TEMA** 🕒 14h55 - 15h50

**Alimentação regenerativa e agroflorestal (Receita com Pudim de Tapioca)**

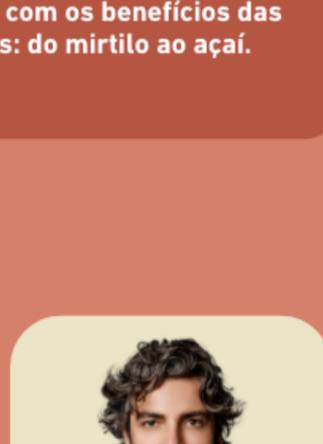
**NATURAL BREAK 15h50 - 16h50**

## AULA TEÓRICA/PRÁTICA

**ANDRE NUTRI CHEF**

Nutricionista e chef

São Paulo



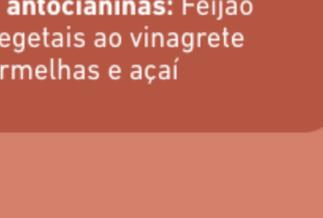
**TEMA** 🕒 17h - 17h30

**Cozinhando com os benefícios das antocianinas:** do mirtilo ao açaí.

**ANDRE NUTRI CHEF**

Nutricionista e chef

São Paulo



**TEMA** 🕒 17h30 - 17h50

**Texturas de antocianinas:** Feijão azuki com vegetais ao vinagrete de frutas vermelhas e açaí